
SAISON 22/23

ÖFFNUNGSZEITEN – Für Ihren speziellen Anlass wie z.B. Geburtstag-, Verlobungs- oder Hochzeitsfeier, Geschäfts-, Trauer- oder Weihnachtsessen, sowie Jubiläen jeglicher Art sind wir allzeit bereit, 7 Tage die Woche. Erreichbar sind wir unter 071 646 06 90 oder per Mail an info@weinundso.ch

Unsere regulären Öffnungszeiten sind folgende:

Montag	11.30 – 14.00 Uhr	
Dienstag	Ruhetag	
Mittwoch	11.30 – 14.00 Uhr	18.00 - Ende
Donnerstag	11.30 – 14.00 Uhr	18.00 - Ende
Freitag	11.30 – 14.00 Uhr	18.00 - Ende
Samstag	11.30 – 14.00 Uhr	17.00 - Ende
Sonntag	11.30 – 14.00 Uhr	17.00 - 20.00 Uhr

SAISON 22/23

BUFFET CATERING – Qualitative hochstehende Unkompliziertheit, so könnte man unser Buffet Catering beschreiben. Wir liefern Ihnen Ihr Wunschmenü an den Ort des Geschehens, bauen Ihnen ein Buffet auf und ziehen uns zurück. Wenn Sie dann mit Ihren Gästen eintreffen, steht dem kulinarischen Genuss nichts mehr im Wege. Wenn alle verköstigt sind, holen wir unsere Sachen ab und kümmern uns um den Abwasch und Sie geniessen weiterhin ihren Anlass.
Auf Anfrage

SAISON 22/23

LUNCH und SO – Ob zum Business- oder einfach nur zum Lunch. Jede Woche bieten wir montags, mittwochs, donnerstags und freitags drei verschiedene Mittagsmenüs unter, bzw. auch einmal über CHF 20.00 an. Wir servieren ein abwechslungsreiches Angebot von schweizerischer Hausmannskost, ab und an aber auch etwas Exotischeres um in Bewegung zu bleiben. Nachschlagsbuffet inklusive.
Mo, Mi, Do, Fr
11.30 bis 14.00 Uhr

SCHWARZ DELIKATESSEN

Wir erweitern unser Geschäftsfeld um eine Tranche Schwarz Geräuchertes, ein Schluck Schwarz Gebrautes und ein „Rädli“ Schwarz Gewurstetes.
Produkte erhältlich direkt vor Ort.
Online shop coming 2023

SILVESTER/NEUJAHR

ALTJAHRESTAG – Vor- und Nachspeisenbuffet, dazwischen gehen wir beim Hauptgang aufs Ganze. Natürlich servieren wir auch einige Perlen aus dem Weinkeller und pünktlich um Mitternacht wird angestossen.
Prosit N....nonig
Ab 18.00 Uhr
31. Dezember

JANUAR/FEBRUAR

CORDON BLEU und SO – Mythen und Legenden ranken sich um die Geschichte des Cordon bleus. Einige Wochen wollen wir dieses bodenständige Gericht auch bei uns zelebrieren.

Abends im Angebot auf unserer Speisekarte

6. Januar – 19. Februar 2023

JANUAR

WEINFACH und SO Themenabend „Deutschland“ – Wir nehmen euch mit auf eine kulinarische Reise und präsentieren Euch nach ausgiebiger Recherche unsere Erkenntnisse. So vielfältig wie die Landschaft der zu erkundenden Region, so vielfältig gestalten wir unser Angebot mit 8 Weinen, einer Vorspeise, einem reichhaltigen Essensbuffet und einem kleinen Dessert.

CHF 69.00 pro Person (exkl. Raritäten, Mineral und Kaffee)

18.00 – 22.30 Uhr

28. Januar 2023

Anmeldung erforderlich – Platzzahl limitiert

FEBRUAR/MÄRZ

BURGER und SO – Pulled Pork -, Crispy Chicken -, Smash Burger mit Bacon und Cheese schicken wir ins Rennen um uns bei Burgerliebhaber einen Namen zu machen.

Abends im Angebot auf unserer Speisekarte

22. Februar – 9. April 2023

FEBRUAR

WEINFACH und SO „Themenabend“

CHF 69.00 pro Person (exkl. Raritäten, Mineral und Kaffee)

18.00 – 22.30 Uhr

25. Februar 2023

Anmeldung erforderlich – Platzzahl limitiert

MÄRZ

WEINFACH und SO „Themenabend“

CHF 69.00 pro Person (exkl. Raritäten, Mineral und Kaffee)

18.00 – 22.30 Uhr

1. April 2023

Anmeldung erforderlich – Platzzahl limitiert

APRIL/MAI

SPARGEL und SO – Bei einigen Sorten im Gemüse- und Obstanbau führt nichts am Thurgau vorbei. Wie bei grünem Spargel. Wir beziehen unseren so quasi nebenan.

Abends im Angebot auf unserer Speisekarte

April – Mai 2023

APRIL

WEINFACH und SO „Themenabend“

CHF 69.00 pro Person (exkl. Raritäten, Mineral und Kaffee)

18.00 – 22.30 Uhr

29. April 2023

Anmeldung erforderlich – Platzzahl limitiert

MAI

SCHNITZEL und SO – Es gibt wohl keinen Fleischliebhaber mit einer Abneigung. Die Rede ist natürlich vom Wiener Schnitzel. Erstaunlicherweise soll es aber erst Ende des 19. Jahrhunderts entstanden sein. Hingegen wurde das Backhendl schon 1719 erstmals erwähnt.

April – Juni 2023

Besuchen Sie uns wieder. Spontan vorausplanen und auf weinundso.ch
oder unter 071 646 06 90 reservieren.